

Rezepte aus dem Hause Melfsen / Catharinenhof ab 1810

Die Rezepte betreffen in der Hauptsache Backwaren, dabei Pfeffernüsse und braune Kuchen 'bis zum Abwinken', Kuchen und Torten. Auch Fleischpudding, Zwieback Braten am Spiess und Seife gibt's.... Zum Backvorgang als solchem steht ... wenig. Gut, Ober- und Unterhitze, einen Temperaturregler oder gar Umluft habe ich nicht erwartet. Aber was zu finden ist, hilft einem simplen Transcriptor nichts! Da muss über 'neue' Rezepte oder durch einen erfahrenen Kuchenbäcker Nachhilfe erfolgen.

Die 'Hinweise' des Transcriptors, Ch. Studer, stehen nachfolgend in [Klammer].

Recept zu Pfeffernüssen

2 lb Syrup 2 lb Butter $\frac{1}{4}$ lb Zucker
 $\frac{1}{2}$ Bouteile Rosenwasser, Nelken
Cardemon und Carneel nach
Belieben. Von einer Zitrone die
Schaale und denn ein wenig
Potasche. Dieses rührt man alles
gut zusammen; mit vielem
Mehl denn durchgeknetet, dass
der Teig sich wälgen lässt, dann
formirt man Pfeffernüsse
daraus.

Braune Pfeffernüsse

1 $\frac{1}{2}$ lb geschmolzene Butter wird zur Salbe
gerührt, 1 $\frac{1}{2}$ Zucker, $\frac{1}{2}$ lb Sirup, 2 $\frac{1}{2}$ lb Mehl,
1 Loth Pottasche, Citronenschale, Mandeln und
Gewürz nach Belieben hinzuthun.

Friedrichstedter Pfeffernüsse

2 lb Mehl, 1 lb Butter, 1 lb Zucker, $\frac{1}{4}$ lb
grob gehackne Mandeln, 1 f Hirschhornsalz
und $\frac{1}{2}$ Loth Cardenonne. Die Man-
deln werden auf einer heissen Ofen-
platte gelegt und so lange gerührt bis
sie spröde sind.

Eier-Pfeffernüsse

4 Eier, 1 lb Zucker 2 Theelöffel H.[irsch]H.[orn]salz
werden $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann
1 lb Mehl hinzugetan und auf Platten
gesetzt. Wenn die Eier ziemlich
gross sind, kann man $\frac{1}{4}$ lb Mehl
mehr nehmen, auch kann man
einige Mandeln daran tun.

Braune Pfeffernüsse

$\frac{3}{4}$ lb geschmolzene Butter zur Salbe gerührt, darauf $\frac{1}{4}$ lb Zucker, $\frac{1}{2}$ lb Sierup $\frac{1}{2}$ Loth Potasche, $\frac{1}{2}$ lb gehackte Mandeln, Gewürz u. Citronenschale nach Belieben u. zuletzt $1 \frac{1}{2}$ lb Mehl.

Braune Pfeffernüsse.

$\frac{3}{4}$ lb geschmolzene Butter zur Salbe gerührt $\frac{1}{4}$ lb Zucker $\frac{1}{4}$ lb Sirup, $1 \frac{1}{4}$ lb Mehl, $\frac{1}{2}$ Loth Pottasche, Citronenschale und Gewürz nach Belieben und einige Mandeln.

Braune Pfeffernüsse

$\frac{3}{4}$ lb geschmolzene Butter zur Salbe gerührt $\frac{1}{4}$ lb Zucker $\frac{1}{4}$ lb Sirup, $1 \frac{1}{4}$ lb Mehl, $\frac{1}{2}$ Loth Pottasche, Citronenschale und Gewürz nach Belieben und einige Mandeln

Weisse Pfeffernüsse

2 lb Zucker, 3 lb Mehl, 1 Plank Rahm, $\frac{3}{4}$ lb Butter, $\frac{1}{2}$ Loth Kardemon, von einer Citrone die Schale, 1 Tasse Rosenwasser und $\frac{1}{4}$ Loth Pottasche.

Weisse Pfeffernüsse (Tondern)

$1 \frac{1}{2}$ lb Zucker, 2 lb Butter, 2 Loth Kardemon, von 2 Citronen die Schale, 1 Comtoirtasse Rahm, 1 ganzes Ei, $\frac{1}{2}$ Loth Hirschhornsalz, 3-4 lb Mehl. Tags vorher ausgerollt und den Hirschhornsalz trocken eingestreut. Die Butter darf nicht zu warm über den Zucker geben werden.

Weisse Pfeffernüsse

3 lb Mehl, 2 lb abgeklärte Butter, 2 lb Zucker, 1 Loth in Rosenwasser aufgelöste Pottasche, $\frac{1}{4}$ lb Mandeln, Sucedé und Gewürz nach Belieben.

Weisse Pfeffernüsse

1 lb Mehl, ½ lb Zucker, ¼ lb Butter
2 Eier, 2 Löffel Hirschhornsalz
alles Kald zusammengerührt.

Weisse Pfeffernüsse

2 lb Mehl, 1 lb Zucker, 1 lb frische Butter,
von 1 Citrone die Schale, 1 Loth Kardemon,
¼ lb süsse Mandeln, 1 Tasse Rahm und
1 Loth gereinigte Pottasche.

Weisse Pfeffernüsse

3 lb Mehl, 1 lb Zucker, 1 lb abgeklärte
Butter, 1 Plank Rahm, Citronenschale,
Kardemon, Kaneel nach Belieben.

Weisse Pfeffernüsse

1 lb Mehl, ½ lb Butter, ¼ lb Zucker
2 Eier, 2 Löffeln Rosenwasser

Weisse Pfeffernüsse

Nehme Zucker, Rahm, und Butter gleich
viel, und dann handgemacht mit Weizenmehl
und Kanehl Cardemom und gehackte Citronen-
schale.

Zuckerpeffernüsse

5/4 lb feines Mehl, ½ lb Zucker,
20 Loth Butter, 1 Tasse Rahm oder
Rosenwasser, geriebene Citronen-
schaale, Kardamon und Karnehl.
Mandeln nach Belieben.

Zucker Pfeffernüsse

4 lb Mehl, 1 ½ lb Zucker, 1 ¼ lb Butter, 1 Loth Canehl, 1 Loth Car-
demon, ½ Loth Pottasche, ein Citron die Schale, 1 Plank Rahm
['Nachtrag' mit Bleistift:] ½ l [passt recht gut!]

Zucker Pfeffernüsse

oder

1/8 lb Butter 1/8 lb Zucker ¼ lb Mehl
etwas Hirschhornsalz

¼ lb Butter zu Schaum gerieben
¼ lb Zucker, ½ lb Mehl, Hirschhornsalz

Zuckerpeffernüsse

1 lb Butter wird zu Salbe gerührt, 1 lb
Zucker und 1 – 2 lb Mehl und reichlich 1 Thee
löffel Hirschhornsalz hinzugethan.

Tägliche Pfeffernüsse

2 ½ lb Mehl, kaum ¾ lb Puderzucker, eben so viel Fett, so viel dünnen Rahm das man sie eben durcharbeiten kann und für ½ f Hirschhornsalz [f steht vmtl. für R.M.] die Kuchen werden mit Ei bestrichen und mit Kaanehl und Zucker bestreud.

¼ Liter Rahm [woanders steht Milch und 2 ¼ lb Mehl]

Vanillinkränze

12 Loth Butter, ¼ lb Zucker ¼ Weizenmehl, ¼ lb Kartoffelmehl
1 Ei 5 g Vanillizucker.

Vanillekränze

¾ lb Butter, ½ lb Zucker,
½ lb Weizenmehl, ½ lb Kartoffe
Kartoffelmehl 1 Ei 10 g
Vanillezucker

Vanillikränze

12 Loth Butter, ¼ lb Zucker ¼ Weizenmehl, ¼ lb Kartoffelmehl
1 Ei 5 g Vanillizucker.

Schokoladenkuchen 1 lb Staubzucker

2 Eiweiss ¼ lb geriebene Schokolade
Eiweiss schlagen alles hinzutun, ausrollen
u ausstechen.

Waffeln

½ lb Butter ½ lb Zucker, 6 Eier
½ lb Weizenmehl, ½ lb Kartoffel=
mehl 1 Paket Vanillezucker, ein
wenig Citrone oder Kardemom
ein wenig Hirschhornsalz, ein Schnaps
Rum

Schokolade=Wind

Das Weisse von 5 Eier 1 lb weissen Zucker
in einer Stunde nach einer Seite gerührt.
 $\frac{1}{4}$ lb Cocolade langsam eingerührt, ein wenig
Vanillin, alsdann mit einen kleinen Löffel
auf Platten gesetzt. Hieraus können sirka 70 Stück
gemacht werden. 5 Lagen Oblaten gebraucht man zu dieser Masse.

Honig – Kuchen

1 lb Honig lasse man ein wenig kochen,
vermische denselben sodann mit 1 lb Weizenmehl,
worin $\frac{1}{2}$ lb Zucker zumische so zu einem Teig.
Am folgenden Tag wird der Teig mit 2 Eiern
 $\frac{1}{2}$ Stunde durchgeknetet, dann 4 g Kardmom
3 $\frac{1}{2}$ g in Wasser gerieben Pottasche nebst $\frac{1}{4}$ lb
grob geriebene Mandeln hinzu gethan und das
Ganze wiederum $\frac{1}{2}$ Std geknetet.

Jsraeliten

$\frac{1}{2}$ lb Butter, 1 lb Mehl, 2 Eidotter,
2 Eiweiss $\frac{1}{2}$ Zucker 1 lb Mandeln
für obenauf, statt Mandeln
nehmen wir jetzt Kokusschnitzel.
Alles wird miteinander bei
ziemlich starker Hitze gebacken

Jsraelitenkuchen

1 lb Mehl $\frac{1}{2}$ lb Butter und
4 Eierdotter. der Obereteil
4 Eiweiss $\frac{3}{4}$ lb Streuzucker
 $\frac{1}{4}$ lb Mandeln

Jsralietenkuchen [steht so da!]

1 lb Mehl $\frac{1}{2}$ Butter und 4 Eier=
Dotter. Der Obereteil 4 Eiweiss
 $\frac{3}{4}$ lb Streuzucker $\frac{1}{4}$ lb Mandeln

Blitz Kuchen [Blech-Kuchen]

Koche 4 lb Zucker 1 Plank Rosenwasser 2
Tassen Rahm 4 Loth Butter die Schale
von 4 Citronen und thue nach gethanem erkalten
5 lb Mehl 4 Eier 2 Loth Hirschhornsalz der
Teich muss 24 Stunden ungerührt stehen

Kanehlstangen

3 Eier u. 1 Eidotter, 1 lb Zucker
1 lb Mehl, 5 Pf(ennig) Kanehlpulver
2 Theelöffel H.(irsch)H.(orn)salz.
Wenn die Stangen gar sind
werden sie mit dem einen
Eiweiss (mit 1/3 lb Zucker gerührt)
bestrichen und dann fertig gebacken.

Kenziger Kuchen

½ lb Zucker 12 L Mehl, 15 Eier (woanders geht's weiter:) ½ Stunde
rühren. Mit Sahne bestreichen und aufrollen.

Kenziger Kuchen

¼ lb Zucker, 6 Loth Mehl 7, 7 Eier ½ Stunde stark gerührt.

Gewürz Kuchen

1 ½ lb Mehl, ¾ lb Butter, 6 Eier 2 Löffeln Gess,
1 Tasse Rahm, 4 Loth Zucker, 4 Loth Suceede, 1 Quintin
Kedemom, ¾ lb Rosienen, die Schaale von 2 Citronen
und etwas Rosenwasser

Kleine(r) Kringel ['doppelt']

250 g Mehl, 125 g Butter,
1 Ei ein wenig Zitronen=
schale oder Vanille gut
durchgeknetet. Jn Kringeln
geformt mit -----
----- Ei bestrichen
und mit gröblichen
Zucker bestreut, ein wenig
Hirschhornsalz.

Kringel

½ lb Mehl, ¼ Lb Butter, 1/8 lb Zucker, 1 Ei, 1 Löffel, Rosenwasser

Vedels Kringel

½ l Wasser wird abgebacken, wenn abgekühlt 8 ganze Eier mit der Küchenspritze
aufgespritz. Blätterteig unterlegen, Zuckerglasur darüber, gute Hitze

Apfelkuchen

1 lb Butter kalt gerührt, ½ lb Zucker,
1 Ei, 1 kleine Tasse frische Milch, Mehl
hineinkneten, bis der Teig sich ausrollen
lässt und für 10 ch [?] Backpulver.
Man teilt den Teig in 2 Teile, rollt
ihn dünn aus, belegt ihn in der Mitte
mit Äpfelschnitte fingerdick, mit Kanehl
und Zucker bestreut. Oben auf der
letzten Lage Mandeln und etwas Kanehl.

Apfelkuchen

¼ lb Butter, 1 Ei ¼ lb
Zucker zusammen etwas rühren
½ lb Mehl, ½ Paket Backpul-
ver und etwas Citronenschale.
Man tut erst die Hälfte auf
eine Platte, denn eine Un-
tertasse roh geschnittene Äpfel
und zuletzt die andere Hälfte
Teig. ½ Std. backen.

Apfelkuchen

Während man 3 ½ Liter Apfel
schält und in Scheiben schneidet,
schmilzt man ½ lb Butter mit
½ Zucker und kocht dann die
Apfel darin vorsichtig gar,
aber nicht musig. Wenn sie abgekühlt
sind, reibt man die Schale einer
Zitrone darin, gibt 8 – 10 mit etwäss
Milch tüchtig gequerte Eier vorsichtig
dazwischen, da mit die Apfel nicht
zerfallen, füllt die Masse in
eine gut ausgestrichene Schwingform,
bestreicht sie oben dick mit Zucker
und Zwiebackmehl, giesst
etwas geschmolzene Butter drüber
und lässt es langsam gar
backen.

Apfelkuchen

1 lb Mehl, 1 l Rahm, 10 Eier, das Weisse zu
Schaum schlagen. Citrone, Korinthen, Gewürz nach
Belieben und gleich backen.

Apfelkuchen

¼ lb Mehl, ¼ L Rahm, 2 ½ Eier

Nusstorte

1 lb Wallnüsse
1 lb Haselnüsse
260 g Zucker
10 Eier

Eigelb und Zucker werden
gut gerührt dann die
durchgedrehten Nüsse und
den Eischaum leicht da-
zwischen rühren.

Weisse Zuckerkuchen

1 lb Mehl, 1 lb Zucker, eine Tasse
Butter, 1 Tasse Milch. Milch und Butter
warm gemacht; dann wurde Mehl
Zucker, Cardemom, Citronenschale und
ein wenig Pottasche dazu gegeben, gut
durchgearbeitet und an einen warmen
Ort bis zum folgenden Tag hingesezt.

Zuckerkuchen ['doppelt', und zwei Mal unklar]

1 ½ lb Hutzucker wird mit 10 Pl [ob das Plank sind? 4.5 Liter? Ich weiss nicht...]
Rosenwasser und 20 Pl Rahm aufgeköcht
und wenn es kalt
ist wird 2 lb Mehl und 2 Thee
löffeln Hirschhornsalz hinein
gerührt mit Sukade belegt
und mässig gebacken.

Zucker – Kuchen

½ lb Zucker wird mit ½ Tasse Rahm, ¼ Tasse
Kanehlwasser und ½ Tasse Rosenwasser aufgeköcht
Nachdem es abgekühlt ist gebe man hinzu:
20 Loth Mehl, 2 Loth Suede, etwas Kardmom und
Zitronenschale; zuletzt 1/8 Loth in Rosenwasser gelöstes
Hirschhornsalz.

Sternkuchen

½ lb Mehl ½ lb kalte frische
Butter, 12 Loth Zucker, 6 Loth Mandeln
2 Eier, Carnel Cardemom,
Citronenschale nach Belieben.
Man nimt so viel Mehl zu dess
man den Teig in die Form
gedrückt kriegen kann. Von
dieser Portschen werden 40
[Diese Portion ergibt 40 Stück.]

Braune Kuchen

4 Loth Butter, 2 ½ lb Mehl, 2 ½ lb Syrup, Kanehl, und von 1 Citron die Schale gehackt, und etwas Nelken und 1 ½ Loth Pottasche in Rosenwasser aufgelöst

Braune Kuchen

4 lb Syrup lässt man einwenig aufkochen 4 lb Mehl
1 Loth Nelken, etwas Canehl u Cardamom, 2 Loth Pottasche
1 lb Mandeln, ½ lb Butter, 1/4 lb Cukade. In den Syrup thut man die Butter dieses mischt man mit den andern Theilen lässt es eine Stunde stehen. Mandeln u. Cukade werden in Striemel geschnitten, thut alsdann 1 lb klein geschlagen Zucker hinein und arbeitet es gut durch.

Braune Kuchen

2 lb Sirup werden eben aufgekocht, 2 lb Mehl, ¼ lb Butter, ½ Loth Kanehl
½ Loth Nelken, 1 Loth Kartmom, 4 Loth Suede die Schale von ½ Citron, ½ lb Mandeln, 1 Loth Pottasche und ein wenig Hirschhornsalz das alles wird warm in den Sirup hinein gerührt und bleibt 1 – 2 Stunde stehen. Dann nimmt man den Teig auf den Tisch und knetet ½ lb grob gestossenen Zucker hinein.

Die Kuchen müssen langsam in nicht zu heissem Ofen gebacken werden.

Braune Kuchen

4 lb Mehl, 4 lb Syrup, 1 lb weissen Kandiszucker, nicht zu fein gestossen, ½ lb Butter, 1 lb süsse Mandeln, ¼ lb Suede, ½ Loth Nelken, 2 Loth Kanehl, 2 Loth Pottasche in etwas Rosenwasser aufgelöst und die Schale von 2 Citronen. Vor dem Backen rührt man noch eine Kelle Mehl darin.

braune Kuchen (von Leve S. Sibbers)

4 lb Sirup lässt man ein wenig aufkochen,
4 lb Mehl, 1 Loth Nelken, Zimmet und Kardemom, 2 Loth Potasche, 1 lb Mandeln
½ lb Butter, ¼ lb Succede. In den Sirup thut man die Butter, dieses mischt man dann mit den übrigen Theilen, u. lässt es eine Stunde stehen. Mandeln u. Succede werden in Stremeln geschnitten. Thut alsdann 1 lb ganz klaren gestl. Zucker hinein, und arbeitet es ganz durch.

Braune=Kuchen.

4 lb Sirup werden eben aufgekocht, 4 lb Mehl, ½ lb Butter
1 Lth Kanehl, 1 Lth Nelken, 2 Lth Kardemon, ¼ Suiede, die
Schale von 3 Citronen, 1 lb Mandeln, 2 Lth Potasche, u kann
für ½ f Hirschhornsalz. Dieses alles wird in den war
men Sirup hinein gerührt, u bleibt 1 oder 2 Stunden
stehen, denn nimmt man den Teig auf den Tisch, knetet
1 lb grob gestossenen Zucker, u so viel Mehl das es sich aus
machen kann hinein.

Die Mandeln werden in Striemeln geschnitten.
u das Gewürz gröblich gestossen. Die Kuchen müssen
langsam gebacken werden, der Ofen so nicht zu heiss.

Braunekuchen

2 lb Mehl, reichlich 4 Loth Butter, 1 lb Sirup
¼ lb braunen Puderzucker, Nelken, Kanehl
Mandel, Citronenschale, Hirschorn und
etwas Potasche

Braune Kuchen

3 lb Mehl, 1 lb Syrup, 1 lb Zucker,
1 lb Butter, 1 ½ Loth Pottasche, ¼ bis
½ lb Mandeln, ½ Loth Nelken 1 Loth
Kardemom, die Schale von 1 Citrone,
etwas Sucedede, 1 Tasse Rosenwasser,
worin die Pottasche aufgelöst wird

Braune Kuchen

1 ¾ lb Weizenmehl, 1 lb Sirup
¾ lb Melis, ¼ lb Mandeln
gekocht, 1 Loth Pottasche aufgelöst.
Nelken, Cardemom, Canehl,
6 Loth Butter, 1 Citrone, ¼ lb Sackad,
Pummeranzenschale.
Sirup, Butter und Zucker
zusammen auf dem Feuer
gesetzt, und gekocht auf dem
Mehl gethan, in dem Mehl
hat man zuvor alle Gewürze.

Braune Kuchen

2 lb Kuchensirup zum Feuer, gebe 40 g Butter, 40 g Schmalz, die
Schaale 1 Citrone, Nelkenblüte, Zimment, Orangenschale mit
hinein, und lasse alles zusammen aufkochen. Sobald es kocht nehme
man es vom Feuer und giesst es abgekühlt über 2 lb Weizenmehl
Inzwischen stelle man sich 25 g Pottasche in etwass Rum
warm ½ Tasse.

Einfache braune Kuchen

½ lb Schmalz, ¼ lb Kuchensirup wird warm gemacht, wenn fast erkaltet 1 lb Mehl, ¼ lb Farin [frz. farin: Mehl] ½ Theelöffel Pottasche, Gewürz nach Belieben hinzugethan.

Recept zu einem Puffer

Man nehme 1 ½ lb Mehl, ¼ lb Rosinen, ¼ lb Korinthen, 8 Loth Butter, 2 Esslöffel Zucker, 4 ganze Eier, ½ Liter warme Milch, 3 Loth Hefe, 1 Theelöffel Salz, gestossenen Zimmet, gest. Kardamom und etwas feingeschnittene Succade, streiche die Form gut aus, bestreue sie mit gestossenem Zwieback und fülle den Teig hinein, lasse ihn langsam und bei Mittelhitze backen, etwa eine Stunde.

Trichter-Gebackenes

Nimm auf 4 Personen 4 Loth Zucker, 3 Eiweiss, 3 Esslöffel voll wiesse Wein, und Mehl so viel, dass es langsam durch den Trichter läuft. Alsdann setze in einer Pfanne Schmelzbutter auf, 2 Finger hoch, und lass das Zusammengerührte langsam durchlaufen, wenn es einmal umgewandt worden, nimm es heraus und lege es über ein Mangelholz, dass es krumm werde. Wenn die Stücke alle fertig sind, so werden sie in einer Schüssel aufgestellt, und mit Zucker bestreut. Zu diesem Gebackene gehört ein kleiner Trichter mit 5 Löchern.

Apfelkuchen [ab der Danksagung der Familie Todsén]

Während man 3 ½ L Apfel schält und in Scheiben schneidet, schmilzt man ½ lb Butter, mit ½ lb Zucker und kocht dann die Apfel darin vorsichtig gar, aber nicht musig. Wenn sie abgekühlt sind, reibt man die Schale einer Zitrone daran, giebt 8 – 10 mit etwass Milch tüchtig gequirt Eier vorsichtig dazwischen, damit die Apfel nicht zervallen, füllt die Masse in eine gut ausgestriche Springform, bestreut sie oben dick mit Zucker und Zwieback dreimal, gist etwass geschmolzen Butter darüber u lesst ihn langsam gar Backen.

Schich[t]torte

¼ lb Zucker mit 5-6 Eier gerührt
¼ lb Kartoffelmehl, von 4 Eiern
den Schaum. Auf beiden Seiten
gebacken mit Kehrladekram [Wende-Backeisen?]
dazwischen

Schichttorte

1 Tasse Butter, 1 Tasse Zucker,
1 Tasse Milch, 2 Tassen Mehl,
1 Paket Backpulver 2 Eier
Gewürz nach Geschmack,
Eiweiss zu Schne geschlagen.

Schichttorte

¾ lb Mehl, ½ lb Zucker ¼ lb
Butter, 5 Eier, 1 Theelöffel
Natrom, 2 Theelöffel Grenetastrin [?]
in 3 Esslöffel Milch ausgerührt
4 bis 5 Bäden

Auf 1 Liter Essig, 2 ½ lb Zucker [ob 'das' wirklich zur Schichttorte gehört!]

Plattenkuchen (Feodora Jessen)

¾ lb Weizenmehl, ½ lb Butter, 2 Eier, mittelgrosse Tasse Ruhm,
5 Pf(ennig) Gest und die Schale einer Citrone, ¼ lb Rosinen; alles
kalt zusammengeknetet, am Abend vorher, mit Zucker
und Stücken Mandeln draufgestreut.

Albert - Keks

¼ lb hellgeklarte Butter ½ lb Zucker
4 Eier ¾ lb Mehl ¾ lb Kartoffelmehl
1 Stg. Vanille 1 Paket Backzucker
Alles wird kalt zusammen geknetet
und ziemlich dünn ausgerollt

Die Krumkuchen wie Sara sie macht.

1 Kruss Rahm, Zucker nach Belieben auch
Gewürz. Mehl darin, dass die Masse
etwas dick wird.

Eisenkuchen (Nach Pastor Höcks Art)

1 lb Butter 1 lb Zucker 10 Eier
Gewürz nach Belieben nicht zu wenig
wenn man will auch Rosenwasser
Mehl dass man Stücke davon schneiden kann

Flede

1 lb Mehl, $\frac{1}{2}$ lb Butter, $\frac{1}{4}$ Liter
Rahm oder Milch. 2 Eier, 5 Pf
Gess, Gewürz nach Belieben
ein Bischen abgeriebene
Citronenschaale.

Korinten Kuchen

$\frac{3}{4}$ lb abgeklärte Butter
rührt man mit $\frac{3}{4}$ lb Zucker,
10 Eidotter tüchtig durch
immer nach einer Seite
1 lb Mehl, von 2 Citronenn
die Schale, $\frac{1}{2}$ lb Korinthen
 $\frac{1}{2}$ Loth Hirschhornsalz und
zuletzt den Schaum von
den Eiern

Kartoffeltorte

12 Eier, $\frac{3}{4}$ lb Zucker, 1 lb
geriebene Kartoffeln, $\frac{1}{4}$
lb Mandeln, Saft und
Schale einer Citrone
die Eidotter werden
so lange mit dem Zu-
cker gerührt, bis das
Eiweiss geschlagen wird.

Ein guter Pfannkuchen

Nimm für 2 ½ lb Zwiebacken, lasse sie in Milch oder Rahm ganz ausweichen, giesse darauf die Flüssigkeit wieder davon ab, und rühre nun zu den Zwiebacken, ein wenig Citronenschale, 6 Eier, etwas Cardamom, einige Rosinen oder Corinthen, etwas Butter, und so viel Mehl dass der Teig sich backen lässt. Portion für 5 Menschen

Omelette

3 Eigelb werden mit 2 Löffel Zucker gerührt dann tut man von ½ Citrone den Saft und ein wenig Schale dazu, ebenso 1 Theelöffel Kartoffelmehl und zuletzt den Eischäum. In der Pfanne im Ofen backen.

Omelette

3 Eigelb werden mit 2 Löffel Zucker gerührt denn tut man von ¼ Citronen den Saft und ein wenig Schale, dazu ebenso 1 Theelöffel Kartoffelmehl und zuletzt den Schaum. In der Pfanne im Ofen backen.

Eisenkuchen [von Helena Catharina Melfsen?]

1 lb Butter 1 lb Zucker 10 Eier
Gewürz nach Belieben nicht zu wenig
wenn man will auch Rosenwasser.
Mehl dass man Stücke davon schneiden kann

Kanel

1 ½ lb Zucker, ½ lb Mandeln, mit Eiweiß gerieben im ganzen 5 Eiweiß
2 Loth Kanel, 4 Loth [wohl eher lb] Mehl,
1/ bis ½ Loth Hirschhorn nach Belieben.
Eiweiß mit Zucker zu Guss gemacht zum bestreichen.

Spanischen Wind. [von Helena Catharina Melfsen?]

Von 3 Eiern wird das Weiße zu einem steifen Schaum geschlagen, dazu wird ¼ lb weissen Zucker eine ganze Stunde zu einer Seite gerührt, als dann wurden mit einem silbernen Löffel kleine längliche Klümpchen abgestochen und auf einer gemehlten Platte gesetzt. 2 Stunden stehen sie dann und trocknen in einen abgekühlten Backofen, damit sie nicht von der Hitze braun werden.
Diese habe ich probiert sie sind mir gelungen.

Windbeutel

½ lb Wasser
¼ " Mehl
¼ " Butter
4 Eier

Windbeutel ('doppelt')

1 lb Wasser, ½ lb Mehl, ½ lb Butter, 8 Eier

Förtchen (Frau Thomsen.)

1 lb Mehl wird mit 2 l Milch auf dem Feuer abgebacken. Wenn es abgekühlt ist, rührt man nach und nach 15 Eidotter daran. Etwas Gewürz (Kardemon, Zitrone) 10 Pf. Hefe 1 lb Mehl, Rosinen, Korinthen und zuletzt den Schnee der Eier dazu. Den Teig gut aufgehen lassen und in heissem Fett schwimmend backen. – ("Wohl gelings")

Schneebälle oder Pforth

¼ L Milch muss mit ein
eigrossen Stück Butter ein
Esstöffel Zucker u eine Prise
Salz auf kochen dann mischt
man schnell ¼ lb Mehl dazu
Nach dem Erkalten wend
er mit sieben ganzen
Eiern gut gerührt.

Süsse Makronen.

Man hacke ½ lb süsse Mandeln nach dem sie fein abgeschält sind ziemlich fein, darauf rührt man 2 Eiweiss mit ½ lb fein gestossenem Zucker u. etwas Citronensaft so lange tüchtig durch, bis Blasen entstehen, giebt dann die gehackten Mandeln unter starkem rühren hiezu. Von dieser Masse setzt man kleine Häufchen auf Oblaten oder einer gemehlten Platte und backt sie bei gelinder Ofenhitze gelblich braun

NB. Zwei Stunden können sie gerne im Ofen stehen. Ist der Backofen nicht zu heiss, so können sie gerne eine kleine Stunde nach dem Brod eingesetzt werden.

Theekuchen

2 lb Mehl, 2 lb geschmolzene und zur Salbe gerührte Butter, 2 lb Zucker, 1 lb Mandeln, 18 Eier, ½ lb Corinthen Candemonen und Citronenschale nach Belieben. Von 14 Eier wird nur das Gelbe, die anderen 4 werden ganz genommen. Eigentlich soll der Teich eine Stunde gerührt werden als= dann wird die Platte mit Butter bestrichen und der Teich darauf gethan, der zuerst mit Zucker, dann mit Mandeln und Corinthen bestreut wird; dieses Alles muss jedoch aus der Masse zurück bleiben.

Theekuchen

½ lb Butter, ½ lb Zucker, 1 lb Mehl, 4 Eier gelb und weiss zusammen gerührt. 1 Theelöffel Hirschhorn, Gewürz nach Belieben (Citronenschale). Die Butter eben erst zu Salbe gerührt und der Teig wird auf eine Platte gestrichen und dann nahcher auseinander geschnitten und getrocknet.

Thee Kuchen

¾ lb geklährte Butter 1 lb Zucker 1 lb Mehl oder Puder 15 Eier, Butter, Zucker, Eidotter ½ Stunde gerührt, dann Mehl, und zuletzt das Weisse von den Eiern zu Schaum. In beliebige Stücke geschnitten, mit klein gehackten Mandeln oder Korinthen bestreut und wie Zwieback getrocknet.

Dieser Kuchen kann nach dem Rockenkuchen eingesetzt werden.

Kaffebrod

3 ganze Eier werden geschlagen dann 1 lb Puderzucker 2 Tassen Rahm 1 lb Weizenmehl und für 3 f (R.M.) Hirschhornsalz dazu gethan. Gewürz nach Belieben. Alsdann wird alles über eine Platte gestrichen und in einem recht heissen Ofen gebacken bis es obenauf braun ist, als dann nimmt man es heraus und schneidet es in beliebige Stücken, die man nach einigen Stunden in einem verschlagenen Ofen trocknet, dass sie ganz kross werden. Citronschale u Cardemom schmeckt schön darin.

Amidams Torte

1 lb fein Zucker 15 Eierdotter etwas Carnehl und Cardemom auch Citronschaale $\frac{1}{4}$ Stunde mit dem Zucker gerührt, alsdann $\frac{1}{2}$ lb Puder zusammen noch $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt, das Weisse von den Eiern zu Schaum geschlagen und zuletzt wenn es gleich in die Pfanne soll mit einem silbernen Löffel hinein gethan, die Pfanne muss aber vorher mit geschmolzener Butter begossen und mit klein gestossenem Zwieback bestreut sein, denn 1 Stunde gebacken.

Johannisbeertorte

Man lässt die verlesenen Johannisbeeren mit vielem Zucker ein wenig kochen, dass davon der Saft gehe. Hierauf werden sie mit der Schaumkelle herausgenommen, durch ein Haarsieb getrieben und dieses Geschäft mit dem nachgegossenen Saft in das Sieb erleichtert. Das Durchgetriebene wird mit fein gestossenem Zwieback gestossenem Zimmt und klein gehackter Citronschaale dick eingekocht. Wenn diese Masse kalt ist, so wird sie zu einer Torte von Blätterteig angewendet.

Pflaumen-Torte

Die Pflaumen muss man sauber und rein abwaschen, denn so viel Wein, dass sie völlig bedeckt sind darauf giessen und sie recht gahr kochen lassen. Nun muss man sie von den Steinen abmachen, und in eine Schüssel thun von den Steinen aber das übrige Fleisch, welches daran sitzen geblieben, mit der Pflaumensuppe rein abwaschen und damit die Pflaumen ferner ansetzen, dass sie dick und steif genug werden. Man füget sodann Zucker, gestossene Nägelein fein gehackte Citronschaale, auch wenn man will in Striemeln geschnittene Mandeln hinzu rührt alles unter einander, und verfertigt eine Torte mit feinem Blätterteig davon.

Mandel-Torte

Man mahle $\frac{3}{4}$ lb süsse und $\frac{1}{4}$ lb bittere Mandeln, dazu $\frac{1}{2}$ lb Zucker mit 6 Eier, dieses wird eine gute Stunde gerührt, dann nimmt man das Gelbe von 6 Eiern dazu, eine Form wird mit frischer Butter ausgescheuert, die Masse hinein gegossen und man lässt es vorsichtig backen.

zu Himbeersirup; Himbeersaft; Himbeergelee eine vielseitige 'Abhandlung'

Kanel

1 $\frac{1}{2}$ lb Zucker
 $\frac{1}{2}$ lb Mandel.
 mit Eiweis gerieben
 im Ganzen 5 Eiweis
 2 Loth Kanel
 4 Loth Mehl
 $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ Loth
 Hirschhorn nach belieben.
 Eiweis mit Zucker zu
 Guss gemacht zum bestreichen.

Zwieback ['wissenschaftliche' Abhandlung...]

Er wird eingetheilet in groben und feinen Zwieback.

1) Gemeiner feiner Zwieback wird nur aus recht feinem Waitzenmehl und Wasser, ohne Gewürze bereitet. Diesen Zwieback muss man vorrätig haben, um ihn zu mancherlei Gebäckem, wie die vorhergehenden Vorschriften besagen, zu gebrauchen. Wenn man aber in solchen Vorschriften die Proportion des Zwiebacks zu einer Kuchenmasse angezeigt hat so muss man wissen, wenn ein oder mehrere Zwiebacken angegeben worden, dass man solche von der Grosse meint wie ein oder mehrere Zwiebacke mit einem oder mehreren Pfennigen bei den Bäckern in den Städten bezahlet werden. Will man sich daher in der Haushaltung diese Zwiebacke auf dem Lande selbst backen, so muss man sich obiges Verhältniss merken, damit weder zu viel noch zu wenig gestossener Zwieback in die Kuchenmasse kommt. Es werden aber auch diese gemeinen feinen Zwiebacke in Milch= Wein= und andere Calteschaben, auch wohl Suppen gebrocket, oder auch in solcher Absicht rathsam ist, sich diese Zwiebacke im Hause nicht abgehen zu lassen. Was aber dies feinere und bessere anbetrifft, so muss man sich folgende Bereitungsarten als die üblichsten empfohlen sein lassen.

2) Nimm ein Pfund Mehl, ein Viertel Pfund Zucker, und Anis nach Belieben, zerschlage 14 Eier in laulichem Wasser, backe es dem Backofen, und wenn es gebacken, so schneide es in der Mitte vom einander, und backe es noch ein mal. Wer nicht ger[n] Anis isst, der lässt ihn weg.

3) übergeschlagen

4) Carlsbader Zwieback ist, wenn man auf 4 Loth geriebenen Zucker in einem Töpfchen zwei Eier zerschlägt, und 3 Loth gestossene Mandeln, etwas Nägelein, geschnittene Zitronenschalen, wie auch 4 Loth Mehl damit vermischt, hierauf aber Formen von Papier, einer Hand breit, und so lang als das Backblech ist, machet den Teig darauf thut, aber diese Formen nur halb so voll leget, und sie auf das Blech zum Backen setzet.

Zwiebacken zu machen (Maria Thomsen.)

Nimm ein Kann Milch setze
 es am Feuer lass es laulich
 werden Gise die Milch in
 ein geschir, thue ein Löffel=
 voll frische gäss darin
 und einwenig Rosen Wasser
 und weisen Mehl bis es hart
 wird als ein Cartenteig arbei=
 te es wohl mit denn Händen
 thun 1 lb botter seye, mache
 sie den und setze sie an einen
 warmen ort dass sie sich häben,
 so werden sie gebacken, und
 wenn sie kalt sind werden
 sie abgeschniten, und in den
 Ofen gesetzt zu trocken
 das sie hart werden.

Weizenkuchen

20 lb Mehl, 6 L Milch
1 lb Butter, 40 g Hefe

Weitzkuchen

15 lb Mehl 5 L Milch
1 lb Butter 10 P Gess. 20 P

Zum Weihnachtsfest an Weizenkuchen verbackt

25 lb Weizenmehl, 7 Liter Neugemolken Milch,
1 lb Butter, 40 g Hefe

Sandtorte

1 lb Butter wird zur Salbe
gerührt. 1 lb Puderzucker, 1 lb Tsul [Stärkemehl?, Tapioka?]
mehl oder halb Kartoffelmehl
und ½ Weizenmehl, 6 ganze Eier
Alles nach und nach zurühren
1 Stg. Vanille oder Schale einer
Zitrone, 1 Sch... Rum.
1 Std. rühren

Unbekannter Kuchen komplizierter 'Bauweise' [Helena Catharina Melfsen?]

1 lb Mehl ½ lb Butter ½ lb Zucker 2 ganze Eier ein Dotter. Dünn über die Pfanne gestrich
t und mit Zucker und Kanehl bestreut man kann auch Eiweiss gehackte Mandeln und Zuk-
ker und Kanehl nehmen

Wenn der Kuchen abgekühlt, bestreicht man jeden mit Johannisbeerensaft und Krämen der
folgender Massen gemacht wird: ¼ Kanne dicken Rahm sauern und unter beständigem
Schlagen zum Kochen gebracht ein Essloffelvoll Amidam hineingethan Zuck[er] und Vanil-
lin. Hat man Kuchen auf einander gepackt so macht man folgenden Guss darüber: Vom
Schaum von einem Ei Citronenschale und etwas Saft und Zucker damit bestreiche man
den Kuchen 2 Mal und lasse ihn trocknen.

Ein Guss

Zum Weissen eines Eies braucht man ¼ lb Zucker und den Saft einer halben Citrone.

Flade [woanders 'Fladen', sonst identisch]

1 lb Mehl, ½ lb Butter, ¼ Liter
Rahm oder Milch 2 Eier 5 Pf.
Gess. Gewürz nach Belieben
ein bischen abgeriebene
Citronenschale.

Dicke Kneppkuchen ('dreifach' vorhanden)

1 L dünnen Rahm
¼ lb Butter etwas reichlich Zucker
und Korinten nach belieben
20 g Hefe und 3 lb Weizenmehl

Knappkuchen (Region Trier)

250 g Butter
250 g Zucker
4 Eier (trennen)
250 g Mehl
½ Päckchen Backpulver
125 g Mandelstifte
1 TL Zimt

3 EL Zucker Butter schaumig rühren, nach und nach Zucker, Eigelb, Mehl und Backpulver zugeben, zuletzt das steifgeschlagene Eiweiß unterheben.

Den Teig dünn auf 2 gefettete Backbleche streichen und mit den Mandelstiften, Zimt und Zucker bestreuen. Schnell abbacken. Noch warm in Rauten schneiden und möglichst sofort essen.

Korinten Kuchen

¾ lb abgeklärte Butter
rührt man mit ¾ lb Zucker,
10 Eidottern tüchtig durch,
immer nach einer Seite.
1 lb Mehl, von 2 Citeronen
die Schale, ½ lb Korinten,
½ Loth Hirschhornsalz und
zuletzt den Schaum von
den Eiern

Mürbeteig

½ lb Mehl, 190 g Butter, 1 Ei
alles auf dem Tisch zusammen
kneten ohne Kante und Rand
backen und mit frischem Kompott
belegen

Liqueur von schwarzen Johannesbeeren

8 lb Beeren 4 lb Hutzucker 1 Kanne
Franzbranntwein, Kanehl und Nelken nach Belieben. Alles zusammen in einen Topf gehen (geben) sechs Tage stehen lassen und täglich umrühren. Dann durch ein Tuch gerungen und in Fl. gefüllt

Sollbeer=Liqueur. (was dasselbe wie oben heisst)

8 Pfund Beeren; 4 Pfund Hutzucker; 2 l Franzbranntwein; Zimt und Nelken.
8 Tage stehen lassen und während dieser Zeit oft umrühren. Dann durch einen Flannelsack giessen, auf Flaschen füllen und zukorken.

Johannisbeerwein Rezept. [das ist ein interessantes Schriftbild!]

Tischwein:

Auf hede Flasche (Glasballon), dazu
15 kg Most + 26.25 kg Wasser = 41.25 kg Mischung
auf 1 kg Mischung 165 gr Zucker also 6.8 kg = 13 ½ Pfd

l^a=Dessertwein:

15 kg Most + 22.5 kg Wasser = 37.5 kg Mischung
auf 1 kg Mischung 330 g Zucker
also 12.37 kg = 24 ½ Pfd.

Giebt zusammen 90 – 100 Liter Wein

Wenden!

In die Mischung wird Weinhefe hineingerührt. Diese erhält man von der Beinhefe-Zuchtstation der Weinbauschule Heisenheim ^a/Rhein. Bei Bestellung wolle man sich gleichzeitig eine Gebrauchsanweisung mit erbitten. Der Preis für 1 Fläschchen ist tn 15.00. Jm übrigen verfährt man, wie allgemein Johannisbeerwein hergestellt wird. [das ist Allgemeinwissen...] Die sich oberhalb der Mischung im Glasballon bildenden Gase sind durch ein Gefäss mit Wasser abzuleiten. Auf andrem Wege dürfen die Gase nicht entweichen; also ist der Ballon durch einem mit einem Durchfluss für das Glasrohr versehenen Korb gut abzuschliessen.

Punsch

Zu 3 Mass recht schönen Punsch muss man haben ein Viertelpfund fein gestossenen Zucker, von 8 Zitronen den Saft, von 4 Zitronen die gelbe Schale auf Zucker abgerieben, eine gute Kanne voll gekochtes Theewasser, und eine halbe Bouteille Rack. Die Zitronen werden mit einer Presse ausgepresst und durch ein Sieb in den Punschtopf gegossen. Der Zucker wird auf Citrone abgerieben, welcher nebst dem übrigen Zucker dazu kommt, dann wird der Tee und Rack zugegossen, endlich auch kochendes Wasser. Man rührt dies alles wohl durcheinander und lässt es eine Weile stehen. Man kann auch das Wasser weglassen und lauter Tee zu giessen.

Bischof

Man nimmt gelbe Pommeranzen, kerbt sie ein und brät sie auf dem Roste braun; alsdann giesst man 2 Maass Medok oder Pontak in eine Terrine, reibt Zucker auf Zitronen ab und thut ihn in den Wein, sodann stösst man ein halb Loth Zimmet und eben so viel Nelken; dieses lässt man mit einander stehen; alsdann wirft man die gebrauchten Pommeranzen, so wie sie von dem Roste kommen, hinein, und lässt alles zugedeckt eine Nacht stehen; alsdann giesst man es durch ein feines Tuch, oder filtrirt es durch Löschpapier und füllt es auf Bouteillen, Zucker nimmt man nach Gutdünken. Wenn man den Bischof trinken will, so kann man zu jeder Bouteille etwas Wasser giessen, nachdem man ihn stark oder schwach haben will, allein man thut wohl, wenn man den selbst verfertigten Bischof nicht zu alt werden lässt. Er muss wohl zugestopft im Keller liegen. Aller Wein muss im Keller in den Bouteillen umgelegt werden, allein Ungarischer Wein muss stehen, sonst springen die Boutellien.

Noch eine andere Art Bischof

Schäle die Pommeranze mit einem scharfen Messer recht sauber ab, dass nichts Weisses daran bleibt, alsdann stosse dieselbe nebst Zucker in einem Mörsel recht fein, schneide ja alles Weisse ab, Auf den Saft von einer Pommeranze giess anderthalb Maass Pontak und thue ein Achtelpfund Zucker hinzu, lass es 24 Stunden in einem Topfe stehen, alsdann giesse es durch ein Tuch. Es behält auf diese Weisse mehr Angenehmes, als wenn man die Pommeranze brätet. Man kann auch weissen Franzwein dazu nehmen.

Wein von Johannisbeeren

Kirschextrakt

Kirschbranntwein mit zwanzig Schock Kirschen [man zähle ... 1'200 Stück]

Gelbe Zitronenbrühe

Weisse Schalottenbrühe

Braune Rosinenbrühe

Meed zu brauen

Um Meed zu brauen, braucht man alle süsse Absonderungen vom Wachse, wie auch alle sonstige Süssigkeiten, vor dem Kochen man es aber so süss, dass es vermögend ist ein Ei zu tragen heben, alsdenn setzt man es über dem Feuer und giebt in einen leinenen Beutel 1 Handvoll Hopfen, wie auch etwas Nelken, Kardemom, oder etwas Nelkenpfeffer alsdenn lässt man es 1 Stunde kochen, jetzt findet man es durch einen leinenen Lumpen in dem Behältnisse worin es gähren soll. Wenn es ziemlich abgekühlt ist, so giebt man so viel Branntwein darin bis es seinen lieblichen Geschmack hat.

Süsse Asia einzumachen

1 lb Zucker, 1 Botelje Franz Essig dieses zusammen gekocht und geschäumt, die Augurken von der zu Asia gewöhnlichen Grösse, doch ehe sie anfangen gelb zu werden, werden geschählt und eingemacht, jedes Stück mit ein paar Nelken besteckt, es werden so viele als in den Essig können hineingethan und so lange gekocht bis sie anfangen mürbe zu werden, dann werden diese in eine Kruke gelegt und nochmals in demselben Essig, so viele Gurken gekocht wie vorhin. Wenn diese aufgenommen sind, kocht man den Essig so lange, dass nur so viel ist, dass er eben über die Gurken stehen kann, denn wird es zusammen gethan in eine Kruke und wenn es kalt ist zugebunden.

Kürbis einzumachen

Man schält die Gurken ein Stück
legt solches 3 Stunden in Weinessig
danach troknet man sie mit einem
Tuch ab. Zu 1 lb Gurken nimmt man
1 lb Zucker

oder

2 lb Gurken $\frac{1}{2}$ Boitellie Weinessig
1 lb Zucker

Rothen Pudding

½ Flasche Grevis, ½ Flasche süsser Himbeersaft
1 lb Hutzucker, Citronenschale, Kanehl 3 Loch rolh=
Gelatine gekocht u. durchs Sieb gegossen. Wäh-
rend des Erkaltes muss dann und wann um-
gerührt werden, damit die Masse eben bleibt
Wenn dies alles beginnt etwas dick zu werden
giesst man sie in eine Form in die man
auch vorher Apfelsinenstücke so hinein legen
kann, dass sie einen Stern bilden. Der Pudding
muss 10 bis 12 Stunden vorm Gebrauch gemacht
werden.

Weingelee (sehr wohlschmeckend und erfrischend)

1 Flasche Apfelwein, ½ Flasche
Himbeer- oder Stachelbeersaft.
Der Wein wird gekocht.
10 gr Agra Ager reisst man in
kleine Stücke und vermischt es
mit dem kochenden Wein,
bis es ganz aufgelöst ist.
Dann giesst man den Wein
durch ein Haarsieb, mischt den
Fruchtsaft darunter und füllt
das Ganze in eine Glasschüssel.
Nach 2 – 3 Stunden ist das Gelee
steif. Man giebt Schlagsahne oder
Vanillensauce dazu.

Saft Pudding

½ lb Zucker ¼ Flasche sauren Johannesbeerensaft,
das Weisse von zwei Eiern; Dieses ungefähr
eine Stunde schlagen; Dann 1 ½ Loth rothe
Gelatine in 1 ½ Tasse kochend Wasser aufgelöst
hinzugethan.

Dreifrucht – Mus

1 lb Birnen, 1 lb Äpfel, 1 lb
Zwetschen, 1 lb Zucker. Alle Früchte
müssen klein geschnitten werden.

Sauce (Crème)

1 Planck Rahm mit etwass Zucker und
Vanillin kochen lassen, das Gelbe von
6 – 8 Eiern hinzugeben und schnell abnehmen

Die Sauce ('doppelt')

Hier sie besteht aus 8 Eidotter ½ Kanne
Milch ½ St Vanillin und etwas
Citronenschale.

Eierpudding ('doppelt')

½ L Milch 10 Eier 10^{160g} Loth Mehl 8^{128g} L Butter 6^{96g} Loth Zucker
Citrenscha ..., Cedemom

Eierpudding

¼ Kanne Milch 10 Eier 10 Loth Mehl 8 Loth
Butter, 6 Loth Zucker

Eierpudding

½ L Milch 10 Eier 10 Loth ^{160 g} Mehl 8 L ^{128 g} Butter
6 Loth ^{96 g} Zucker, Citronschale, Kedemom

Ein besser Eierpudding [zwar derselbe wie oben, aber 'besser'...]

½ li Milch 10 Eier 10 Loth
Mehl, 8 Loth Butter, 6 L Zucker
Citronenschale und Kedemon

Eier=Käse wird auf folgende Art bereitet:

Man nimmt 14 Eier 1 Plank Milch, dieses eine viertel Stunde in einer Buddingsdose kochen lassen und als dann zum Ablecken aufgegeben.

Eine andere Art.

Nehme 10 Eier und 3 Oessel abgerahmte Milch zusammen geschlagen und mit kaltem Wasser, in einer Buddingsdose, zum Feuer gesetzt, wenn es anfängt zu kochen muss es gleich abgenommen und stark gerührt werden, denn in Formen gegeben und mit dünnem Rahm gespeist.

Puding

200 g geriebene Kartoffel den Tag ein
50 g Gries oder Grütze
1 Eie und etwass Zucker und Salz

Griessschnee

$\frac{1}{4}$ lb Griess, $\frac{1}{4}$ lb Zucker, $\frac{3}{4}$ l Wasser, Saft und Schale einer kl. Citrone werden kalt auf das Feuer gesetzt und dick gekocht. Danach muss man die Masse bis zum völligen Erkalten schlagen, was unfehr 20 Minuten dauert. Er gibt 2 grosse Glasschalen voll. Eingezuckerte Johannisbeeren oder dergleichen schmeckt sehr gut dazu.

Chester – Cakes

½ lb geriebenen Käse (Chester Parmesan) ½ lb Butter ½ lb Mehl zusammen kneten, runde, nicht zu dicke Plättchen ausstecken + backen.

½ lb Butter + ½ lb geriebenen Chester zusammen rühren, zwischen 2 Böden streichen (nicht zu dick) + kurze Zeit in den Ofen stellen wenn man sie heiss servieren will

Klöße

¼ lb Griess

½ Lithe [was wohl? vmtl. Wasser] Milch kaum

2 Eier ein wenig Butter.

Butter vortheilhaft einzusalzen so dass sie sich mehrere Jahre hin durch hält

Man nehme zwei Theile Kochsalz, einen Theil Zucker und einen Theil Salpeter, mische dies wohl durcheinander, Knete auf ein lb [Butter] 2 Loth dieser Mischung wohl durch und schlage sie zum Gebrauch ein. Man muss sie aber wenigstens 3-4 Wochen stehen lassen, ehe man sie anrührt. Butter auf diese Art einzusalzen ist nach 3 Jahren ebenso gut, als wie sie im Anfange war.

Zitronenbrühe

Setze Fleischbrühe auf, thu hinein Zitronenscheiben, Semmelkrumen und Butter und lass die Brühe damit durchkochen. Diese Brühe ist an alten Hühnere sehr schmackhaft.

Weinbrühe kalt eingezuckert

Nimm 2 Theile weissen Wein und 1 Theil Wasser; auf ein Nössel davon 4 Eierdotter und eine Messerspitze voll Mehl ein Stück Zucker auf Zitronen abgerieben und etliche Zitronenscheiben; quirle alles kalt ein, setze es auf Kohlen und quirle es, bis es kalt.

Gelbe Zitronenbrühe

Man thut in einen Tigel ein Stück ausgewaschene Butter, ein wenig Mehl, 4 Eidotter, von 2 Zitronen die auf Zucker abgeriebene gelbe Schale wie auch den Saft derselben, jedoch müssen die Kerner nicht hinein kommen; rührt alles wohl unter einander, kocht es mit Wein und Wasser unter beständigem Rühren zu einer semigen Brühe, thut etwas Zucker dazu, damit sie süß genug werde, und giesst, wenn sie vom Zitronensaft und Wein nicht scharf genug schmecken sollte, noch ein wenig Weinessig dazu. Diese Brühe ist sehr wohlschmeckend über Ochsenzungen u.d. an[derem] Zitronenbrühe mit Mandeln wird eben so gemacht, nur dass man die Mandeln abschält, in länglichte Streifen schneidet und sie zuletzt in die Brühe thut.

Würste

2 lb Rindfleisch

2 lb Speck

2 lb geriebene Kartoffeln

am besten den Tag vorher

gekocht damit sie kalt sind

[wie bei 'originaler Schweizer Rösti' auch]

4 Tassen gekochte frische Milch

(kalt)

1 Stunde kneten und denselben

Tag im Bauch.

Gewürz nach belieben.

irgend eine unbenannte Wurst

4 lb Fleisch 1½ lb Speck 4 Loth

Salz (60 Gram Salz) 15²² G Zucker

8 Gram Salpeter.

Leberwurst [doppelt]

1 ¾ lb Leber 1 ½ bis 1 ¾ lb Bauchspeck

der Speck wird gekocht.

Leberwurst [nach dem Motto: lieber drei statt keine]

1 ¾ lb Leber 1 ½ lb Bauchspeck

der Speck wird gekocht.

Landwurst

4 lb Fleisch 2 lb Speck ½ l Wasser

Bredwurst

4 lb Fleisch 2 lb Speck 4 g Wasser [?, da muss 'etwas anderes' stehen, vmtl. Salpeter] ½ bis ¾ l Wasser

Fleischepikel [Aspik?]

Zu 240 lb Fleisch : 60 l Wasser,

30 lb Salz, 200 g Salpeter, 3 lb Zucker.

Einige Tage vorm Schlachten wird alles

zusammen aufgesetzt, damit es kalt übers

Fleisch gegeben werden kann. – Thut man

alles im Kessel, muss man gut umrühren,

damit das Salz nicht anbrennt.

Lake für eine gekochte Zunge ['doppelt']

130 Gramm Salz 10 g Salpeter

2 ½ Liter Wasser,

1 Theelöffel Salicil

1 Esslöffel Zucker

Pökel für eine Ochsenzunge

Man mischt 10 Gr. Salpeter in etwas Salz. Lässt die Zunge einen Tag darin liegen (2 Tage schadet auch nichts) Alsdann 2 ½ Liter Wasser 130 Gra. Salz, 1 Esslöffel Zucker, darin 3 Stunden kochen. Nach dem gar sein, nicht abschälen; sondern mit der Haut im Pökel liegen lassen.

Leberwurst

1 ½ lb Schweinleber ¾ lb Schweinekehbraten 3/8 lb Schweinesmetz. Die Leber wird 3 Stunden lag gewatst [?] dann enthäutet und in Stücke geschnitten, darauf mit wadle oder kochendem Wasser übergossen und nach etwa 6 Minuten

Fleischpudding [man beachte: "hergestellt aus Resten"...!]

Ein sehr schmeckendes Fleischpudding lässt sich aus Resten herstellen; man gebraucht hierzu 2 lb gekochtes oder gebratenes, gehacktes Fleisch, ½ lb ebenfalls gehacktes Schweinefleisch oder Speck, 12 Eier, das Weisse zu Schaum geschlagen, Pfeffer, Salz, Gewürz eine Zwiebel, 250 g Reibbrot, 4 Löffel geschmolzene Butter. Alles wird gut durchgeknetet, in eine mit Butter und Reibbrot ausgestrichene Form gefüllt und 1 ½ Stunde im Wasserbade gekocht. Man reicht eine Senfsauce.

Gesundheits Käse.

Wenn die Milch sauer genuch zum Käsen ist, wird sie heiss gemacht, der Woongel [?] oben abgefüllt aus gepresst und dann auf eine ziemlich feine Reibe gerieben, in ein Gefäss gethan und gut zugepackt damit es zu brämen anfängt, und später zu gähren, während des gährens wird es oft umgerührt, damit es sich nicht an den Boden des Gefässes setzt, und dunkel wird, ist es nun ein zäher Teich geworden, wird es in einen Gragen [?] gethan auf Kohlenfeuer gesetzt und beständig darin geknetet, es wird ziemlich Salz und etwas Farbe hineingethan auch etwas Buttermilch, wenn es so zähe ist, dass es sich zusammen drücken lässt, drückt man es in Formen, die vorher mit einem fettigen Lappen geschmiert [wurden].

Pumpenickel ('doppelt' vorhanden)

1 $\frac{1}{4}$ lb Mehl $\frac{1}{2}$ lb Zucker

$\frac{3}{4}$ lb Fett oder Butter 2 Eier

etwas Hirschhorn

[Pumpenickel wird nicht gebacken wie normales Brot, sondern gart in verschlossenen Behältern im eigenen Dampf. Dadurch wird es dunkel, fest und süßlich.]

Frostbalsam

2 Grammen Jodtinktur

16 dito Schwefeläther

50 dito Kolodium

Man lässt den Balsam in der Apotheke bereiten.

zu was Folgendes wohl gut war?

5 $\frac{1}{4}$ lb Wollen Garn

1 lb Flechsensen blau

$\frac{3}{4}$ lb Flechsensen weiss.

Seife und Seifenstein

4 lb Talg und 1 lb Seifenstein und
3 Kannen Regen odr Flusswasser
2 Stunden kochen, darauf giesst man
noch 2 Kannen Wasser hinzu, sowie
auch eine Kanne Salz, lässt alles
noch ½ Stunde kochen, lässt es abkühlen
so schneide man die Seife heraus

Will man die Seife recht weiss
haben, mache man eine schwache
Lauge von Seifenstein und Wasser,
und koche sie noch einmal. Jedoch
wird bemerkt dass des Überkochens halber,
ein Theil davon zurückbehalten wird,
und erst nach u. nach zugegeben zu
werden.

Wie man weisse Seife kocht.

Zu 25 lb Speck oder Fett werden 15 lb Soda und
5 lb ungelöschter Kalk oder 10 lb gelöschten genommen
den Kalk thut man in einer Ballje und giesst so viel
Wasser darauf dass er gelöscht werden kann, danach köm=
met dem Soda darin und giesst man unter beständigen
Umrühren 10 Kannen kochendes Wasser darauf und lässt dieses
dann still stehen bis die Lauche klar wird, die klare
Lauche wird dann ausgeschöpft in einem Gefäss.

Danach giesst man wieder 19 Kannen kochendes Wasser
darauf und lässt dieses wieder zur Abklärung stehen.
Mit der zuerst genommenen Lauche, setzt man den Speck über
und lässt dies in 4 Stunden kochen indem man nach
und nach die hälfte der zuletzt genommenen Lauche hinzugiesst
das gansse darf unter beständigem umrühren nicht auf=
hören zu kochen, darauf thut man 2 Kannen groben
Salz hinzu lässt es wieder 1 ½ Stunden kochen, es wird
bemerkt das man die Lauche, nicht nachdem der Salz
hineingethan zugiesen darf weil die Seife sich alsdann
nicht von der Lauche scheidet.

Darauf nimt man das Feuer weg und lässt es
ungerührt stehen bis zum nächsten Tag man nimmt
dann die Seife eben ab setzt dieselbe mit der
anderen hälfte der Lauche über Feuer und lässt es
¾ Stunden kochen darauf steht es bis den nächsten Tag zur
abkühlung, und ist es als dan Seife, welches in Stücke
geschnitten und zum trocken hingelegt wird.

Entfernen von Obstflecken.

¼ kg oder ½ lb Chlorkalk
1 Liter Wasser
¼ kg oder ½ lb Pottasche.

3 Liter Wasser.

[Es folgt eine Liste mit Menuvorschlägen. Der Idee für die Heirat der Eltern von Hans am 07.03.1931 ich finde aber frischen Spinat und Spargel da etwas 'abträglich'.]

Kraftbrühe mit Ochsenmark. Käsebrötchen

Filetsteeks mit Gänseleberpastete belegt. Annanaspüree, Risols. [?, ital. Riso – Reis]

Schleie gefr. Merrettig. Butter. Kl. Kartoffel.

Perlhuhn mit Rahmsauce, ger Kartoffel. fr. Spinat und Spargel beiserviert.

Vanille Eis mit Weingelee umlegt.

Verschiedenes Käsegebäck

Prinzesssuppe

Frischlingsrüken. Weinkraut, Maronne, pommes frites. Burgundersauce.

Schleie.

Perlhuhn.

Arrak Eis. Gebäck.

Käseauflauf

Klare Schildkrötensuppe.

Feiner Käserand mit Spargel und fr. Champignon gefüllt.

Schleie.

Perlhuhn mit Spinat.

Gefrorenes von Annanas in der Frucht. Schlagrahm. Makronen.

Käse

Windsor Suppe.

Geschmorte Rinderbrust mit fr. Champignon eingelegt. Artischockenböden mit Erbsen gefüllt.

Schleie.

Perlhuhn.

Tutti Frutti Eis.

Käse in Gelee

Sende Ihnen hiermit die Menus und bitte um baldige genaue Mitteilung. Werde dort c. 11. Uhr eintreffen

Hochachtungsvoll
Ils. [?] Krause.
Stonltkoch. [?]

Hierauf wird ein Tuch mit Butter dick beschmiert der Teig hineingestossen man muss ihn Platz lassen damit er sich ausdehnen kann. Das Wasser muss kochen, wenn man ihn hinein legt, er muss 1 Stunde kochen. 24 Eier habe ich zu einem Boddung, wenn wir 5 Menschen sind. Eine Sosse von Johannisbeerensaft schmeckt sehr gut dazu.

Reismehlbudding.

Man kocht 1 ½ Plank süsse Milch mit ein wenig Muskatblüthe, darin rührt man 8 Loth Reismehl, welches erst in etwas Milch ausgerührt wird 8 Loth geriebenes Weissbrodt 8 Loth Mandeln welche erst abgeschält und gröblich ge-

[hochkant:] den 21. März 1810 insinuirt.
Asmussen

stossen. Wenn dieses zusammengekocht ist, thut man es in einer Schüssel und lässt es etwas abkühlen. Nun thut man einen halben Plank geschmolzene Butter 8 Eier und 4 Eierdotter Zucker nach belieben, dieses wird wohl durch gerührt. Die Form muss mit Butter beschmirt und mit Zwieback bestreut werden. Dieser Boddung muss 2 Stunden kochen. Man giebt ihn mit einer Johannisbeersosse; oder mit einer Kirschsosse, die so gemacht wird: Man nimt Kirschen, stosse sie, gebe Wein und Zucker darauf, wie auch etwas Wasser, schlage sie durch ein Sieb, wenn sie etwas gekocht hat und eben sie mit Amidam.

Schwamm Pudding

½ Flasche Rahm, 5 Loth Butter, 6 Loth Waitzenmehl, 10 Eier und von 1 oder 2 Citrone die Schaale. Rahm und Butter wird zu Feuer gebracht und nachdem es anfängt zu kochen, giebt man das Mehl hinein, und rührt es so lange, bis es von dem Geschirr lässt. Nach dem es abgekühlt ist, giebt man die Eidotter, Citronenschale und zuletzt der Schaum von den Eiern hiezu. In einer Stunde kann er gar werden.
Dieses Resept ist von Mamsell Schmidt. Eine Portcion von 20 Eiern ist hinreichend für 8 Menschen.

Ein schmackhafter Pudding

1 lb Mehl, 1 lb geriebenen Semmel, 1 lb abgebrühter und von den Kernen befreiter Rosinen, 1 lb Korinthen, ½ lb Zucker, ein wenig Jngwer, 4 ganze Eier und 4 Eierdotter, rühre alle diese Jngredienzen in einer halben Botellje Rahm oder guter Milch, und bringe es ans Feuer, in einer Form. Statt einer halben Botellje heisst es eigentlich
1 Nössel.

Fleisch Pudding

1 lb gekochtes Fleisch, 6 Eier, das Weisse zu Schaum geschlagen, etwas Butter, Rahm, Salz, Muscatenblumen und von 3 Rundstücken die Krumen.

Eier Pudding.

16 Loth Mehl, 16 Loth Butter, 8 Loth Zucker, 16 Eier, ¾ Kros Rahm, und Gewürz nach Belieben. Butter und Rahm wird ans Feuer gesetzt, und wenn es kocht, Mehl und Zucker hinzu gegeben, dann so lange überm Feuer gerührt bis

es von dem Geschirr lässt. Ist diese Masse darnach wieder abgekühlt, werden die Eidotter nach und nach hineingerührt, ein auch das Gewürz, und zuletzt das zu Schaum geschlagene Eiweiss. Die Form muss nur reichlich halb voll sein, und soll 2 Stunden kochen.

Kartoffel Pudding.

Man nehme 20 Loth gekochte geriebene Kartoffeln, 9 Loth Butter 9 Eier, 6 - 8 Loth Zucker, von einer Citrone die Schale, etwas Canehl und Kardemom, dieses wird wohl durchgerührt, das Weisse von den Eiern nachdem es zu Schaum geschlagen ist dazu gegeben, dann in eine Form gethan und in Wasser gekocht. Man kann auch den Teig in Spühlkammer geben, und in einer Torten Pfanne worin Wasser ist backen.

Eine doppelte Portcion von diesem Pudding ist hinreichend für 5 bis 6 Menschen

Eine andere Art Kartoffel Pudding.

$\frac{3}{4}$ lb gekochte geriebene Kartoffeln, 12 Eier, das Weisse zu Schaum geschlagen $\frac{1}{4}$ lb Zucker $\frac{1}{4}$ lb Butter, $\frac{1}{4}$ lb geriebenes Weissbrodt Gewürz nach Belieben, dieses wird Alles gut durch ein ander gerührt, und in einer Form die mit Butter bestrichen und mit Zwieback bestreut ist, gekocht. 1 $\frac{1}{2}$ Stunde muss er doch wenigstens kochen. Von 1 lb Kartoffeln können 4 Menschen satt werden.

[Nun folgt noch der 'Rest' vom Vertrag, nämlich die Unterschriften und die Kostenaufstellung.]

[quer innen im Deckblatt:]

Einges Gottorff d 12^{ten} März 1810.

allerunterthänigste Vorstellung und Bitte

abseiten

des Ober- und LandGerichtsAdvokaten Wilms

in Schleswig, als Fürsprecher für den Frie=

drichsköegs-Jnspector Brodersen auf Kierre=

gaards-Hof

die Allerhöchst anbefoh=

lene Solemnisirung der

ausgefertigten Kauf-Contracte

über zwei Fennen Lan=

des betreffend modo pro

prorogatione termini

zur Einbringung der

BL Wilms. conc.

Erklärung

[1. Seite oben quer; 'es' muss nicht alles stimmen, was ich versucht habe zu entziffern. Hier fehlen mir Vergleichs- und 'Rückschluss'-Möglichkeiten.

1810: Vor der Währungsreform in DK!

1 rt = 60 Schilling ?]

No. 20 A.

Ein rt 44 ½ s

Collat: 8 –

Noch 8 –

Jehie: 12 "

S.L. fonds: 18 " [vmtl. ursprünglich 17, denn*]

d. 13 Febr:

1810.

JrsCOtte

2 rt. 39 ½ s

Berechnet

Koller

Heb.Geb: 3 s

[vmtl. Hebungs-Gebühr]

[* mit 18 s ergibt die Summe 2 rt 40 ½ s ...]

['normal' unten links]

inhinuirt * Kiergaardshohf

d 26 Febr. 1810

N. Brodersen

[* wenn schon, dann: insinuirt; siehe → Begriffe]

[rechts daneben hochkant]

Herr Asmussen

für

ME. Steffens.

[Fragen: Wie 'kam' dieser Vertrag in den C.A.-Koog? Stand Inspektor N. (Nis?) Brodersen in einer Verbindung zu Bendixens oder Melfsens, oder hatten letztere sonstwie Besitz im Friedrichen Koog? Eine 'Beziehung' bestand: Am 08. Sept. 1840 und am 30. Mai 1841 fuhr die Familie in den (Gammel Frederiks-)Koog und am 28. Okt. 1842 ritt Melfsen dahin.]

Anhang ('Neufunde')

Gelbe Erbsensuppe

Man lässt die Erbsen in Wasser weich kochen, schlägt sie durch den Durchschlag, thut Butter und Salz darin, lasst es zusammen^{gar}kochen, bratet Semmel in Butter, und richtet die Suppe darüber aber. Man kann auch wenn man Erbsen gekocht hat, die übriggebliebenen Erbsen nebst den Hülsen dazu brauchen, etwas Sellerie darein thun, und wenn man den Zwiebelgeschmack liebt, auch etwas Porre=~~Bur~~_{ree}. (Pürree)

Milchsuppe mit ReissKlöschen.

Nimm 8 Loth Reiss, wasche ihn wohl, lass ihn eine Nacht in Wasser liegen, giess das Wasser ab, koche ihn mit Wasser weich und recht steif, lasse ihn kalt werden, hernach rühre 5 Eier hinein nebst einer Tasse voll geschmolzene Butter, einem halben Löffel voll Rosenwasser, gestossenem Zimmt, ein wenig klein geschnittener Zitronenschale und ein^{em}Löffel voll geriebenen Zucker; rühret dieses sehr wohl durcheinander, schmieret die Tortenpfanne mit Butter mache Klöschen, lege sie hinein, und lass sie gelbbrau(n) backen. Zu Suppe koche Milch, leget drein eine gute Handvoll abgebrühete und rech(t) fein gestossene Mandeln, ganzen Zimmt und Zucker, richre (?) es ab mit Eiern, ~~enacht auch de~~ richtet es an und leget die Kloschen hinein

Zerfahrene Suppe

Nimm auf ein Maass Brühe zwei ganze Eier und eine harte Semel zerrieben. Quirle solches und die Brühe, so ist sie gut, siehe aber zu dass sie gehörig dick wird.

Milchsuppe mit Rosenbröckchen. [*ob da Rosinen gemeint sind?*]

Koche Milch nebst einem Stückchen Zucker auf, stosse die Rosenbröckchen in Mörser klein, dann (siehe in Register den Artikel Roosenbröckchen nach) und thue sie in die aufgekochte Milch; beim Anrichten streue Zucker und Zimmt darüber; dieses ist eine wohlschmeckende Suppe.

Suppe von frischen Kirschen

Nimm frische Kirschen, stosse sie in eibnem Mörser, sammt den Kernen, thut alles zusammen in einen Topf, giesse halb Wein und halb Wasser drauf, thu etlich Zitron Scheiben und Schalen daran, lass es zusammen recht weich kochen, schlaege es durch einen Durchschlag, lege in die Suppe ein Stück Mandelgebackenes, und überstreue sie mit Zucker und Zimmt. Man kann diese Suppe auch kalt essen. Hat man nicht genug Zeit, die Kirschen zu stossen, so kann man sie wenn die Stiele abgepflückt sind, ganz mit Brühe oder Wasser aufsetzen, wenn sie kochen, durch den Durch-

schlag reiben, und Semmel in Butter gebraten hinein thun. Man kann auch, wenn die Suppe schon durchgeschlagen, noch von einigen Schocken Kirschen, nachdem man viel oder wenig Suppe hat, die Kernen aus=suchen, und solche noch einmal mitdurchkochen lassen.

Sagosuppe mit Pflaumenschelee

Man nimmt zu 3 Nössel Wasser 12 Loth Sago. Den Sago wascht man etlichemal recht rein, setzt ihn mit klarem Wasser auf, thut von einer Zitrone die Schale, etliche Scheiben und ein Stück ganzen Zimmt dazu. Der Sago muss zwo Stunden kochen; alsdann giesst man etwas rothen und etwas weissen Wein dran, und thut eine Löffel voll Schalen von eingemachten Pflaumen dazu; so wird die Suppe schön roth und schmeckt vortreflich. Man kann den Sago auch in halb weissem und halb rothem Wein kochen.

Semmelsuppe.

Man kocht etliche Wassersemmel in Wasser weich, thut etwas Butter und Salz dazu, und schlägt die Suppe durch einen Durchschlag so ist sie fertig. Man kann sie auch mit Eyerdotter abquirlen; auch wenn man denn Geschmack verbessern will, etliche Zitronscheiben, etwas Zitronenschale und Zucker dran thun.

Suppe von Kartoffelmehl.

Nimm ein halb Maass Breyhan und ein halb Maass Wein, setze es mit Zitronschale und Zucker an. Wenn der Breyhan recht stark kocht, so rühre ein bis zwei Löffel voll Kartoffelmehl hinein, lass es nur aufkochen; alsdann bestreue die Suppe mit Zucker und Zimmt.

Suppe von schwarzem Brote.

Man kocht Rinden von schwarzem Brote nebst etwas Zitronenschale in Wasser weich, thut Zucker und Butter dazu, reibt die Suppe durch einen Durchschlag, thut alsdann gewaschenn und vorher alleingekochte Korinthen drein, und bestreut die Suppe mit Zucker und Zimmt.

Grobe Brotsuppe auf ander Art.

Schneide rund herum von grobem Brot Schreiben (Scheiben!) röste sie auf Kohlenfeuer gelbbraun; wenn sie kalt sind, brich sie in Stücke, lass sie in Wasser weich kochen, rühre sie durch einen Durchschlag, giesse dazu weissen Wein, thu viel gess(t)ossenen Zimmt, Zucker Zitronschalen, und kleine Rosinen drein, und lass es noch etwas kochen. Es muss so viel Brot sein, dass die Suppe davon gut wird.

Feine Brotsuppe.

Nimm Wein und Wasser, jedoch mehr Wein als Wasser, lass es kochen, thu dazu geriebenes feines Roggenbrot nebst fein gehackter Zitronschale und Zucker lass es gut kochen. Alsdann quirle das Gelbe von 2 Eiern dazu. Man kann auch anstatt des Wassers Breyhan oder weiss Bier nehmen alsdann auch gestossenen Kardamomen dazu thun.

Weinsuppe mit Stärke.

Setze Wein zum Feuer, schäle von einer Zitrone, nach Proportion der Suppe, halb oder ganz die Schale dünn ab, dass sie aber zusammen hängen, stich mit einem spitzigen Messer Löcher in die Schale, und stecke in diese gebrochenen Zimmt mit ganze Gewürznelken, lege sie, nebst Zucker zu dem Wein; nimm von der bess(t)en weissen Stärke, giesse kaltes Wasser drauf, und lass sie weichen. Wenn der Wein mit der Zitronenschale gut gekocht hat; so quirle die Stärke mit kaltem Wasser ganz klein, und wuirle sie zu dem Wein; lass es zusammen gut kochen, so wird sie ganz klar. Es muss so viel Stärke, dass die Suppe semig wird.

Eine andere gute Weinsuppe.

Nimm Wein und Wasser, doch mehr Wein als Wasser, thu drein Zucker, Zitronschale, viele kleine Rosienen, auch ein Paar ganze Gewürznelken und Zimmt; lass es zusammen gut kochen. Unterdessen setze Butter in einem Tiegel auf; wenn sie anfangt braun zu werden, so thu viel geriebene Semmel hinein, lass sie recht braun rösten, rühre sie um, dass sie nicht anbrennen thu sie hernach zu dem Weine, lass es mit einander gut kochen, dass die Semmel darin ganz zergehn; zuletzt quirle Eyerdotter dazu, und beim Anrichten streue gestossenen Zucker und Zimmt darüber. Man kann auch statt der Semmel fein Roggenbrot nehmen.

Zimmtsuppe.

Nimm ein gutes Stück grobes Brot mit Rinde und Krume, röste es auf Kohlen schön gelb braun; wenn es kalt ist, brich es in Stücke, thu es in einen Topf, nebst viel zerbrochenen Zimmt, giess kaltes Wasser darauf und lass es kochen; quirle es, damit das Brot zergehe; treibe es durch den Durchschlag in einen andern Topf thu dazu feingehacktes Zitronschale, Butter Salz, Zucker und Wein, lass es damit kochen; quirle einige Eyerdotter dazu, setze es zu, zum Feuer, setze es zu Feuer, quirle einige Eyerdotter dazu, setze es zum Feuer, quirle a(l)sfort und lass es bis ans Kochen kommen; röste geschnitte und feines Brot in Butter hinein.

Suppe von gefüllten Zitronen.

Man schneidet die Zitronen in der Länge nach durch, hohlt das Saure heraus, nimmt das Weisse von zwei Eyern, etwas Zucker, und bittere, auch süsse Mandeln, welche alle vorher abgezogen und gerieben sein müssen, rührt alles recht unter einander, füllt es wieder in die Zitronen, macht jede Hälfte mit einem Messer glatt, und lasst sie in der Tortenpfanne oder bei dem Bäcker gelbbraun backen. Zur Suppe nimmt man halb Wein, halb Wasser, 8 Eyerdotter auf eine Maass, gestossenen Zucker und Zimmt, quirlt dies alles nebst einer Messerspitze voll Mehl kalt ein thut auch etwas an Zucker abgeriebene Zitronenschale dazu. Wenn es anfängt zu kochen, so giesst man die Suppe in den Napf und thut die gefüllten Zitronen hinein.

Zitronensuppe auf andere Art.

Reibe eine ganze Zitrone auf dem Reibeisen, einen die Kernen davon, giesse Wein drauf und lass es kochen; alsdann reibe sie durch einen Durchschlag, thu 3 abgequirlte Eyerdotter drein, und Zucker so viel da willst auch 2 Löffel voll Rosenwasser, und lass es aufkochen.

Pflaumensuppe.

Nimm frische Pflaumen und lass sie, nachdem die Kernen heraus geschnitten, mit Breyhan oder auch mit Wasser kochen, thu geschnittene Zitronschale dran, und lass sie kochen bis sie ganz weich sind; giess ein wenig Wein dazu und schlage sie durch den Durchschlag; brate Semmelscheiben in Butter, lege sie in die Suppe, und überstreue sie mit Zucker und Zimmt.

Prunellensuppe.

Man schneide die Prunellen in kleine Stückchen, thut sie in einen Topf giess Breyhan und ein Glas voll weissen Franzwein dazu, thut etliche Zitronscheiben und Schale, Zucker und ein Stück ganzen Zimmt dran, lässt es zusammen eine ganze Stunde kochen, schlägt sie durch den Durchschlag, und richtet sie mit gerösteten Semmelscheiben an Man kann auch ein Stück Mandelengebackenes hinein thun.

Aepfelsuppe

Nimm hinzu Borsdorferapfel, und schneide sie in Viertel, setze sie in Viertel, setze sie mit Breyhan, Zucker und Zitronschale an, lass alles weich kochen, schlag es durch den Durchschlag, quirle es mit Eydotter ab, und bestreue die Zucker Suppe mit Zucker und Zimmt. Man kann auch, nachdem die Suppe durchgeschlagen gewaschene und abgekochte Korinthen hinein thun.

Suppe von Johannesbeeren

Man setzt die Beeren wie auch einige Himbeeren in einem Messingenen Kessel mit ein wenig Wasser aufs Feuer, thut Zitronschalen Zimmt und ein Stück Semmel dazu. Wenn es eine Weile gekocht hat, so streicht man es durch einen Haarsieb, giesst Wein und thut Zucker nebst einigen von den Stielen abgemachten Johannesbeeren dazu, lass es noch einmal aufkochen und richtet sie über Semmelschnitten, in Butter braun gebraten, an.

Ein Muss von Eyerweiss.

Nimm 1 Maass Sahne oder Rahm, thu darin von 8 oder 10 Eyern das Weisse quirle es wohl durcheinander, giesst auch ein wenig Rosenwasser hinzu, und lass es bei einem gelinden Feuer aufkochen rühre es öfters um richte es in einer Schüssel an, bestreue es mit Zucker und Zimmt und lass es kalt werden

[Zuweilen fehlt im Anhang ein ein Buchstabe sowie das ""-Zeichen, als Ausgleich findet sich das eine oder andere Wort 'doppelt'. "Man versteht doch alles! Was will der Leser mehr?!"]

Begriffe und Mengen

Agar-Ager – Gelatine aus Seetang (vegetabil, kosher)
 Amidam – aus Getreide gewonnene Stärke; Amidams – Stärkemehl
 Ballje – grosse Holzwanne
 1 Boteille – ½ Kanne, 0.9 l
 Breyhan – Weissbier (→ Cordt Breyhanen, Hannover, 31. Mai 1526)
 Canehl – Zimt
 Cardamom – Kardamon
 Comptoirtasse – 'handelsübliche' Tasse (vmtl. ~ Pegel, Schoppen, 2.25 dl)
 Cukade – Sukkade
 Geklärte Butter – Butterschmalz oder -fett, erhält man, indem man die Butter in einem Topf erhitzt
 Gess, Gest – Treibmittel (Gessen – Heefe; Fabrik in Flensburg)
 Grevis – vmtl. Wein aus Grevenmacher, luxemburgischer Weinort an der Mosel
 Hirschhornsalz – haupts. Ammoniumhydrogencarbonat, Backtriebmittel
 Hutzucker – Zucker 'am Stück', ausgeformt wie ein Spitzhut, klein bis 'riesig'
 insiegeln – Setzen 'des Insigel' / der Unterschrift
 insinui(e)ren – eingeben / einreichen einer Urkunde bei Gericht
 [ob da nicht vor lauter 'Juristendeutsch' ein falscher Ausdruck verwendet wurde?!]
 Kanehl, Kaneel – Zimt
 1 Kanne (oder Krug) – 1.81 l (in etwa auch 1 Mass)
 Kardamon – Likör- und Lebkuchengewürz, Ingwergewächs
 Kol(l)odium – blutstillendes Mittel (in Alkohol und Äther aufgelöste Schießbaumwolle)
 1 Kros – dl
 lb – Pfund
 1 Loth – 1/32 Pfund, 4 Quentchen, 15.15 g
 Medok – Médoc; Weingebiet u.a. mit Pontac (Marke)
 Melis – Bezeichnung für einen leicht gelblichen Zucker, nicht mehr im Handel
 Ösel, Nösel oder auch Plank – ¼ Kanne, ½ Boteille, 0.45 l
 1 Pfund (lb) – 484.7 g
 Plank – siehe Ösel
 Platten – Oblaten
 Pommeranzen – Bitterorangen
 Curaçao – Likör aus den Schalen von Pommeranzen
 Pottasche – Kaliumkarbonat, Backtriebmittel für 'flache' Gebäcke, Hilfsstoff für Seifenherstellung [oder 'Lichterziehtalg'...]
 Prunelle – Schlehe, (entkernte und getrocknete) Pflaume
 1 Quintin, Quentchen – 1/128 Pfund, 3.79 g
 Rosenwasser – 4 Tropfen Rosenöl in 1 Liter Wasser
 Rack – rum. Arrak, Arac; urspr. ind. Reisschnaps mit 45-60%; für Grog
 Salicil – Acetylsalicylsäure, Haltbarkeitszutat wie auch Safran, Rosmarinpulver, Soda und Hefe, gewonnen aus der Wiesenspierstaude (→ Aspirin)
 Seifenstein – Speckstein (spez. Magnesium, Dolomit und Kalk)
 Succede, Suceede, Sukkade – kandierte Schale der Zitrone
 Tasse – 0.225 l
 wälgern – wallen, (Teig aus-)rollen, mangeln (mit dem Mangelholz)
 Zimmet – Zimt

die 'Masse' bedürfen

- a) der Verifikation generell (beim Geld inkl. der 'Zeichen') und dies
- b) unter Berücksichtigung der Zeit (dänische oder preussische Herrschaft)